

# Herkulesarbeit

INNERHALB VON KNAPP DREI JAHREN HAT JAN DE GROOT DEN OUTPUT DER VON IHM BETREUTEN ZWEI DEKA-BÄCKEREIEN MEHR ALS VERVIERFACHT. GLEICHZEITIG HAT ER DAFÜR GESORGT, DASS QUALITÄT UND STÜCKPREISE NACH OBEN GINGEN.



**++ Bild 1** Die Tanks mit dem speziellen Vorteig stehen bereit für die Produktion der Luxusorten im Brotsortiment von Deka. Die Anlage besteht aus einem Mixer und zwei Lagertanks aus Edelstahl und einer Schlauchpumpe zur schonenden Dosierung des Vorteiges aus dem unteren Tank. Der obere entleert sich in den unteren

**+** Der Mehlbedarf ist von 800 Balen auf 3.400 Balen (1 Balen = 50 kg) gestiegen und fast alles ist in die Brotproduktion gegangen. Jan de Groot, Produktionsleiter und zuständig für beide Backbetriebe, hätte gerne die Kleinbäckproduktion ausgebaut, aber nicht nur die zusätzlichen

## Aroma durch Vorteige

Vital-Arom-Starter heißt das Geheimnis des Vorteiges, den Jan de Groot für seine Luxusbrote einsetzt. Der Starter auf Basis von Weinhefe, hergestellt von der Deutsche Hefewerke GmbH in Nürnberg, ist auf Weizen- und Weizenmischgebäcke spezialisiert. Er garantiert einen niedrigen Säuregehalt (unter 6 °S) und liefert vor allem viel Aroma und lange Frischhaltung. Jan de Groot setzt ihn mit Spezialmehlen mindestens 16 Std., bevor er ihn verarbeiten will, an. Die Dosierung liegt bei 0,9 % auf die gesamte Mehlmenge bzw. 3 % bezogen auf die Menge Vorteigmehl. +++



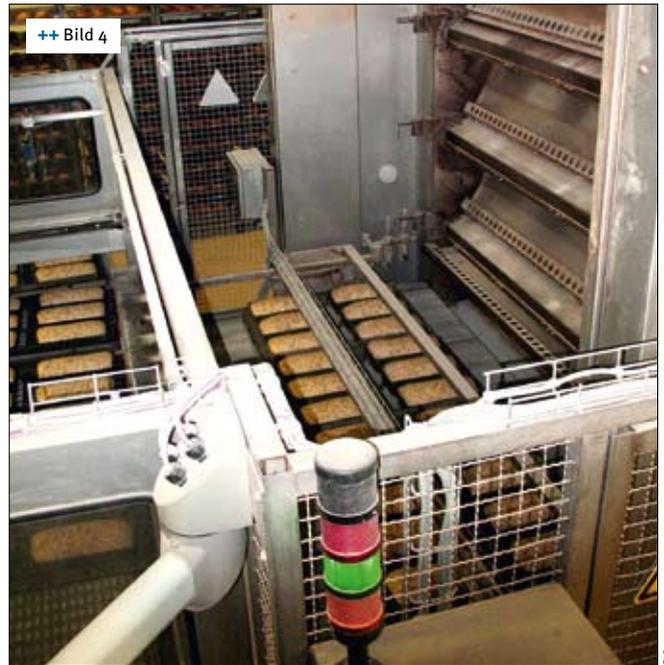
**++ Bild 2** Die beiden Diosna-Wendelknetter mit Mittenentleerung entlassen die Teige in schienengeführte Teigtrolleys. Von der Arbeitsbühne rechts werden sie mit CO<sub>2</sub>-Pellets zwecks Kühlung der Teige beschickt

Rohstoffe, sondern auch seine Arbeitskraft waren weitgehend vom steigenden Brotbedarf der Märkte absorbiert. Diese waren durch den Zusammenschluss der beiden Handelsgruppen Deka und Dirk van den Broek schlagartig auf 187 angewachsen. So konzentrierte er sich: Die automatisierte Kleinbrotlinie steht in Velsen, Apeldoorn hat sich auf Brot spezialisiert, nämlich einfache Sorten und, seit Jan de Groot das Ruder in der Hand hat, auch freigeschobene Luxusorten.

Geschafft hat er das, indem er zwei Dinge in Apeldoorn grundlegend veränderte. Er führte freigeschobene Brote ein, deren Teige bis zu 40 % Vorteig enthalten und entsprechend mehr Aroma und Frischhaltung mitbringen. Das Brot gibt es in insgesamt 20 Sorten vom hellen oder dunklen Weizenbrot über Mehrkorn- bis hin zu Weizenbroten mit Vollkornanteil und natürlich auch solche mit Tigerpapp, einem Aufstrich aus Reisbrei, der während des Backens reißt und ein tigerähnliches Muster auf der Oberfläche hinterlässt. Solche freigeschobenen Brote, die nicht nur eine höhere Qualität mitbringen, sondern auch deutlich anders aussehen als die kastenförmigen Standardbrotsorten in niederländischen



++ Bild 3 Ein Saatenstreuer sitzt über der Curling-Station, sodass die Saaten nicht von außen aufgestreut, sondern auch eingewickelt werden



++ Bild 4 Ofeneinlauf in einen vier-etagigen Daub-Durchlaufofen

Supermärkten, sind in den Niederlanden nicht nur selten aus industrieller Produktion zu finden, sie gleichen in der Wahrnehmung der Verbraucher offenbar so stark handwerklichen Broten, dass sie dafür bereit sind, bis zu 100 % mehr Euro

und Cent zu zahlen. Der zweite wichtige Schritt, den Jan de Groot unternommen hat, war die Optimierung der acht Jahre alten Linie. Die Linie, die von zwei Diosna-Wendelknetern beliefert wird, stammt von der niederländischen

ANZEIGE

# AIRSPEXX

## Lufthygiene in der Lebensmittelindustrie

Ein zum Patent angemeldeter Wirkstoff reduziert Schimmel und Keime in der Luft, bevor diese die Lebensmittel erreichen und schädigen können. Während der Herstellung, Lagerung und Verpackung sind Produkte so kontinuierlich vor Befall geschützt.

### DIE VORTEILE

- ▲ Deutliche Reduzierung der Luftkeim- und Fremdschimmelbelastung
- ▲ Erhöhte Produktqualität
- ▲ Längeres MHD
- ▲ Reduzierung von Produktionsausfällen
- ▲ Verringerung von Reklamationen
- ▲ Erhöhte Sicherheit bei Lebensmittelkontrollen
- ▲ Reinraumähnliche Bedingungen

Besuchen Sie uns auf der **südback** vom 22.-25.10.2011 in Stuttgart



Ecolab Deutschland GmbH • Postfach 13 04 06 • 40554 Düsseldorf  
Tel. +49 211 9893 537 • fab-central@ecolab.com • www.ecolab.com/de

Ecolab (Schweiz) GmbH  
Kriegackerstraße 91 • CH-4132 Muttenz  
Tél. +41 61 466 9 466  
fab-ch@ecolab.com • www.ch.ecolab.eu



© 2011 Ecolab Inc. All rights reserved.





++ Bild 5

**++ Bild 5**  
Ein Tigerbrot aus Weizen mit Vorteig freigeschoben gebacken kostet 1,89 EUR pro 800 Gramm, ein Tigerbrot ohne Vorteig im Kasten gebacken kostet 90 Cent pro 800 Gramm



++ Bild 6

**++ Bild 6**  
Die Produktion von Korinthenbollen ist bislang nicht automatisiert, sie werden nach wie vor über eine kleine Anlage aufgemacht und in Stikkenöfen gebacken



++ Bild 7

**++ Bild 7**  
Jan de Groot, Head of the bakery-Division bei der niederländischen Handelsgruppe Dek



++ Bild 8

**++ Bild 8**  
Korinthenbrötchen zu viert in dem Blistertray – Wertsteigerung durch intelligente Verpackung

Kaak-Gruppe und ihren Töchtern Benier Nederland B.V., 's-Hertogenbosch, Niederlande (Abwieger, Aufarbeitung und Vorgärschrank) und Daub Backtechnik GmbH, Hamburg, Deutschland (Ofen). Sie ist inzwischen so perfektioniert, dass sie 99,9 % der Zeit verfügbar ist. Stillstand darf es nicht geben, der Betrieb hat nur diese eine Linie. Eine zweite Linie, die für etwas Entspannung in der Produktion sorgen könnte, steht deshalb ebenso auf de Groots Wunschzettel wie eine automatische Brötchenlinie. Vorgegart werden die freigeschobenen Brote übrigens 43 Min. lang; dafür und weil die

Vorteige bereits Aroma und Teigentwicklung mitbringen, wurde die Endgare für die 800 g schweren Brote von 85 auf 70 Min. verkürzt. Von den einfachen Brotsorten gehen nahezu 100 % geschnitten in die Verpackung, von den Luxusbroten wird jedes zweite ungeschnitten gekauft. Die verpackten Waren werden nach Märkten sortiert in der Expeditionshalle in den typisch niederländischen Kratten gestapelt, und von Montag bis Mittwoch verlassen die Lastwagen ab 24 Uhr den Hof, die restlichen Tage der Woche fahren sie rund um die Uhr. +++

### Deka-Gruppe

Die Deka-Handelsgruppe ist vor zweieinhalb Jahren aus dem Zusammenschluss zweier Familienbetriebe entstanden, die unter Deka, Dirk van den Broek, Digros und Bass van der Heiden insgesamt 187 Super- und Discountmärkte in den Niederlanden zusammenführten. Die Gruppe betreibt ein Fleischwerk und zwei Bäckereien. Die Bäckereiabteilungen in den Märkten beziehen aus den eigenen Bäckereien Brot und Brötchen, Snacks und Konditoreiware werden zugekauft. Die Bäckerei in Velsen beliefert zwar

nur ein Drittel des Landes, aber 118 Märkte im Ballungsgebiet von Amsterdam. Die restlichen 69 Märkte bekommen die Ware aus Apeldoorn geliefert. Darüber hinaus gibt es einen Austausch zwischen beiden Produktionen. Alles wird frisch ausgeliefert, zwei Sorten Brot gehen mit verkürzter Backzeit auf den Weg und werden in den Läden fertig gestellt. Alle Läden sind von Montag bis Samstag, 50 Shops darüber hinaus auch jeden Sonntag geöffnet, sodass die Bäckereien fast rund um die Uhr produzieren. +++

# Frische Fruchtfüllungen von Unifine



*Passion for Pastry*



Unifine Food & Bake Ingredients GmbH  
Riedstraße 6  
D - 64295 Darmstadt  
Telefon +49 6151 3522 90  
Telefax +49 6151 3522 9339  
Email info@unifine.de  
Website www.unifine.de





## **Dies ist ein Artikel aus der Fachzeitschrift **brot+backwaren**, die 6-mal jährlich erscheint.**

Als Abonnent erhalten Sie die Fachzeitschrift mit Praxisreportagen, Berichten aus Forschung und Entwicklung, Marktanalysen und Firmenportraits sofort nach Erscheinen. Damit haben Sie einen fundierten und umfassenden Überblick über den aktuellen Stand der Technik sowie der Backbranche.

**Interessierte können die Zeitschrift unter**  
**[www.brotundbackwaren.de](http://www.brotundbackwaren.de)**

**zum Kennenlernen kostenlos und unverbindlich**  
**zum Probelesen bestellen.**

In unserem Archiv auf dieser Homepage finden Sie sämtliche Berichte auch als PDF-Datei. Die Fachartikel finden Sie dort nach Jahrgängen sortiert; sie können per Volltextsuche durchsucht werden.

### **++ Copyrights, Texte zitieren und nutzen**

Bitte beachten Sie, dass das einfache Zitieren unserer Texte erlaubt ist, solange sich die Länge des Zitats im Rahmen hält. Dabei halten wir drei Sätze für eine gute Grenze. Verlinken Sie bitte auf unseren Text. Nur wenn Sie mit dem Zitat Werbung machen oder es gewerbsmäßig an Dritte weitergeben wollen, fragen Sie uns bitte erst unter [info@foodmultimedia.de](mailto:info@foodmultimedia.de).

Längeres Zitieren oder Übernehmen unserer Texte ist nur nach Übereinkunft mit f2m erlaubt. Bilder aus unseren Texten sowie Videos dürfen nur nach Lizenzierung mit den Rechteinhabern weiterverwendet werden.

Ansonsten gilt das übliche Copyright: Wir, die f2m food multimedia gmbh, behalten uns alle Rechte an den Beiträgen auf unserer Seite vor.

**++ Haben Sie noch Fragen? Dann wenden Sie sich bitte an uns.**